



(DSD)  
Dirección de Signos Distintivos



## **El café peruano ya cuenta con dos denominaciones de origen otorgadas por el Indecopi, que lo distinguen de otros cafés que se producen en diferentes países del mundo**

En el Día del Café Peruano, el Indecopi destaca que este producto ya cuenta con dos denominaciones de origen, debido a que posee características especiales derivadas, esencialmente, del medio geográfico en que se elabora. Se trata de las denominaciones de origen: Café Villa Rica (que se produce en la región Pasco) y Café Machu Picchu – Huadquiña (en la región Cusco), que le da mayores oportunidades de posicionamiento en el país y acceso al mercado internacional.

Estas dos denominaciones de origen son el resultado del esfuerzo de miles de familias que dedican sus vidas y la fuerza de su trabajo a producir en zonas que, inclusive, llegan a superar los 2 000 metros sobre el nivel del mar.

Una denominación de origen es aquella que emplea el nombre de una región o ámbito geográfico y que sirve para designar, distinguir y proteger un producto en función de sus especiales características derivadas, esencialmente, del medio geográfico en que se elabora, considerando factores naturales, climáticos y humanos.

En el caso de la Denominación de Origen Café Villa Rica fue otorgada por el Indecopi en el año 2010 y distingue al café en grano verde de la especie *Coffea arabica*. Identifica al café que se produce en el distrito del mismo nombre, ubicado en la provincia de Oxapampa, Región Pasco, situado en la zona central del territorio peruano.

Muchas de las cualidades de este café están relacionadas al componente geográfico de Villa Rica, al clima donde se cultiva, al tipo de suelo y las fuentes de agua que sirven para que movilicen nutrientes desde el suelo hacia la planta. Además, considera el factor humano, que consiste en las prácticas y técnicas del cultivo por parte de los caficultores de la zona, así como a los métodos de poscosecha, que culminan con la obtención del grano verde.

Las características especiales que se reconocen en el caso del Café Villa Rica están referidas principalmente a la calidad, el sabor, aroma, nivel de acidez, rendimiento del café pilado y las técnicas de producción, entre otras, que guardan relación con los factores naturales y humanos antes descritos.

Con respecto de la Denominación de Origen Café Machu Picchu – Huadquiña distingue al café en grano verde que se produce en el Caserío Huadquiña (ex-hacienda Huadquiña), en el distrito de Santa Teresa, provincia de La Convención, Región Cusco.

Dicha zona geográfica se localiza cerca de los valles donde se ubica el Santuario Histórico de Machu Picchu y en las cercanías de los nevados Salkantay, Sacsarayoc y Humantay. Estos

### **Misión del Indecopi**

Defender, promover y fortalecer la competencia en los mercados, la creatividad e innovación y el equilibrio en las relaciones de consumo, en favor del bienestar de la ciudadanía, de forma transparente, sólida, predecible y en armonía con la libertad empresarial.

Para mayor información:  
[prensa@indecopi.gob.pe](mailto:prensa@indecopi.gob.pe)  
2247800 anexos: 5011 - 5016

Síguenos: Indecopi  
  

Radio  
Indecopi  
[www.indecopi.gob.pe/radio](http://www.indecopi.gob.pe/radio)

nevados contribuyen a crear un microclima en dicha zona con temperaturas que favorecen una lenta maduración de los cerezos y la acumulación de suficiente materia orgánica en los frutos y la semilla. Adicionalmente, se suma el factor humano a través de las costumbres ancestrales para su cultivo y cosecha.

Dichas prácticas han jugado un rol importante para que este café mantenga características particulares, diferenciándose de otros de su misma especie (*Coffea arabica* L.), cultivados en otras zonas productoras de café del Perú.

Las características de este café están referidas principalmente a su fragancia, porcentaje de grasa, fibra y proteínas; así como por su sabor, cuerpo denso, entre otras.

El Indecopi a través de la Dirección de Signos Distintivos ha logrado reconocer, hasta el momento, diez denominaciones de origen. Ellas son, además de las ya mencionadas: Pisco, Maíz Blanco Gigante Cusco, Chulucanas (cerámica), Pallar de Ica, Loche de Lambayeque, Maca Junín – Pasco, Aceituna de Tacna y Cacao Amazonas Perú.

**Lima, 24 de agosto de 2018**

---

### **Misión del Indecopi**

Defender, promover y fortalecer la competencia en los mercados, la creatividad e innovación y el equilibrio en las relaciones de consumo, en favor del bienestar de la ciudadanía, de forma transparente, sólida, predecible y en armonía con la libertad empresarial.

Para mayor información:  
**prensa@indecopi.gob.pe**  
2247800 anexos: 5011 - 5016

Síguenos: Indecopi  
  

**Radio Indecopi**  
  
[www.indecopi.gob.pe/radio](http://www.indecopi.gob.pe/radio)